

TENUTA VALLE DELLE FERLE

Vignaioli a Caltagirone



Murgentia Bianco IGT Terre Siciliane 2020

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:: IGT Terre Siciliane

UVE: nero d'Avola 50%, Frappato 50%

CEPPI PER ETTARO: 4000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica

RESA: 20q/ha

BOTTIGLIE PRODOTTE: 665

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, terreno argilloso prevalentemente sabbioso di medio impasto, ricco di pietre

RACCOLTA: manuale con attenta selezione delle uve

VINIFICAZIONE: vinificazione in bianco in tini di acciaio con il controllo della temperatura

AFFINAMENTO: in acciaio per 6 mesi

ABBINAMENTI: si sposa bene con antipasti di mare e di terra, primi piatti di pesce e formaggi freschi

DATI ANALITICI DEL VINO: ALCOOL 13,0 ACIDITÀ TOTALE 5,7; ph 3,2; SO₃ 85 mg/l

DATI PEDOCLIMATICI: pioggia cumulata nell'anno 425 mm, quota vigneto 400m s.l.m., escursione termica giorno/notte media 10°C,

DENOMINATION OF ORIGIN:: IGT Terre Siciliane

GRAPES: Nero d'Avola 50%, Frappato 50%

VINES PER HECTARES: 4000 spurred cordon brad in organic conduction

AVERAGE ANNUAL YIELD: 20q/ha

BOTTLES PRODUCED: 665

TIPI OF SOIL: floodplain origin, mostly sandy clay soil of medium texture, stony rich

HARVESTING: by hand

WINE MAKING: vinified in steel vats with temperature control

AGING: in steel for 6 months

PAIRING: it goes well with seafood and land appetizers, fish first dishes and fresh cheeses

ANALYTICAL DATA OF THE WINE: ALCOOL 13,0; TOTAL ACIDITY 5,7; ph 3,2; SO₃ 85 mg/l

PEDOCLIMATIC DATA: cumulative rainfall in the year 425mm, vineyard altitude 400m s.l.m., average day / night temperature range 10 ° C



M. TERENTII VARRONIS

de re rustica, Libro I Cap. XXV – Vinea quo agro serunda sit.

Qui locus optimus vino sit, et ostentus soli, Aminaeum minuclulum, et geminum euge-
neum, helveolum minesculum seri oportere; qui locus cressitor sit, out nebulosus, ibi
Aminaeum majus, aut Murgentinum, Apicum, Lucanum seri; caeteras vites, et de his
miscellas maxime, in omne genus agri convenire.